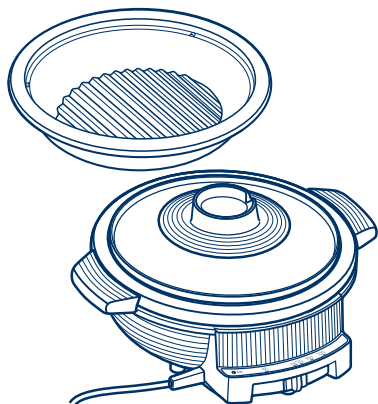
感動をデザインします
TWINBIRD

pdf版

家庭用

焼肉プレート付
電気グリルなべ

EP-D716
取扱説明書

■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、ご使用ください。
不適切な取扱いは事故につながります。
■この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX0808A

● もくじ

ご使用上のご注意

安全上のご注意　必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

● 表示の説明

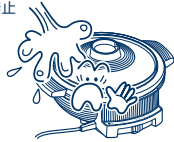
⚠ 警 告「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠ 注 意「傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される」内容です。

● 図記号の説明

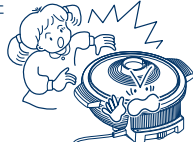
は、してはいけない「禁止」の内容です。	は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠ 警 告

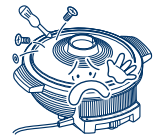
本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。

水ぬれ禁止

ショート・感電の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

禁 止

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

分解禁止

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。

定格 15A以上・交流 100Vのコンセントを単独で使ってください。

強 制

15 A 以上

火災・感電の原因になります。

電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。

ぬれ手禁止

感電の原因になります。

電源プラグのほこり等は定期的にとってください。

強 制

火災の原因になります。
プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

電源コードや電源プラグが傷んでたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

禁 止

感電・ショート・発火の原因になります。

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁 止

⚠ 注 意

調理中や調理直後は高温部に直接触れないでください。

接触禁止

高温ですのでやけどの原因になります。

揚げ物調理はしないでください。

禁 止

火災の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

禁 止

火災の原因になります。

なべの直火使用はやけどに注意してください。

強 制

ガス火で煮物、鍋物料理の下ごしらえをするときは、取っ手が熱くなっています。ミトンやふきん等を使用し、やけどに十分注意してください。
取っ手を持つときは両手でしっかりと持ってください。

鍋物調理以外は、なべを直火にかけないでください。

禁 止

フッ素樹脂がはがれたり、なべが変形し、うまく調理できなくなります。

ふたの割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

禁 止

- 局部的に熱を加えない。
- 直火をあてない。
- 強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・金属たわしでお手入れはしない。）
- ふた取っ手のネジを必要以上に締めない。

壁や家具などから 30㎝以上はなして使用してください。

強 制

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

通電したまま放置しないでください。

禁 止

過熱事故の原因になります。

熱板で調理しないでください。

禁 止

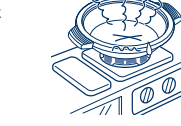
熱板に他のなべ等をかけたり、直接材料をのせて調理しないでください。
やけどや故障の原因になります。

火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。

禁 止

火災の原因になります。

直火での空炊きはしないでください。

禁 止

フッ素樹脂がはがれたり、なべが変形し、うまく調理できなくなります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

コンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

強い衝撃を与えないでください。

禁 止

落としたり、強い衝撃を与えると、感電事故の原因になります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

強 制

感電やショートして発火することがあります。

⚠ 使用上の注意とお願い

調理中のふきこぼれや、こげつきにご注意ください。

金属のヘラやはしは使わないでください。

樹脂製か木製のものを使用してください。
フッ素樹脂がはがれたり、なべの変形の原因になります。

6時間以上の保温、およびみそ汁・調理物の放置はしないでください。

フッ素樹脂がはがれたり、なべの変形の原因になります。

アルカリ性の洗剤（特に塩素を含んだもの）での浸け置きはしないでください。

フッ素樹脂のはがれの原因になります。

調理中は材料やタレの水分などにより、油が飛び散ることがありますので、やけどや衣服への付着にご注意ください。
材料の水分をできるだけ取ってから調理すると油の飛び散りが少なくなります。

調理中はヘラやはしをなべに放置しないでください。

火災の原因になります。

次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。
- 調理中は温度調節のため、通電ランプがついたり消えたりします。
- 使用中に熱板から音がすることがありますが、熱膨張によるもので故障ではありません。

調理温度の目安表

焼く ●は焼肉プレート使用

温度調節	230	160	230→160
メニュー	焼きそば ●鉄板焼き	ホットケーキ クレープ ぎょうざ	●ハンバーグ ●ステーキ

炒める

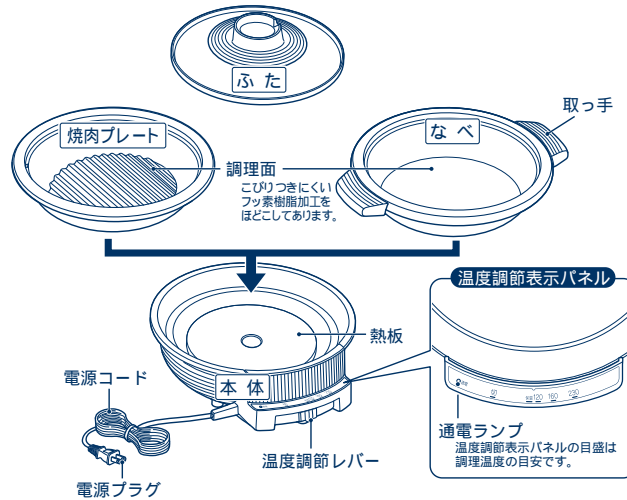
温度調節	230
メニュー	ピラフ　野菜いため 酢豚　八宝菜

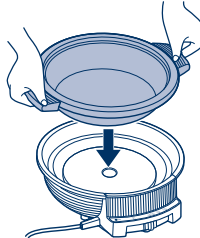
煮る **保温**

温度調節	230→120
メニュー	すきやき　おでん　シチュー　けんちん汁 カキのちり鍋　カレー　筑前煮 寄せ鍋　湯どうふ　ロールキャベツ　パエリア

蒸す

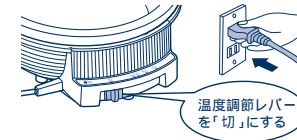
温度調節	230→120
メニュー	あさりの酒蒸し 茶碗蒸し（なべにアルミホイルをしいてください。）

各部の名称

使いかた

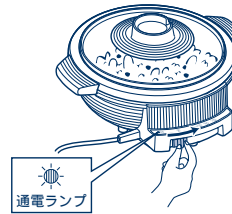
1.なべをセットする。

熱板の上に平らにセットします。

お願い

- 熱板の上やなべの底面の水気をふきとってください。
- 調理カス等の異物が付いている場合は取り除いてください。

2.電源プラグをコンセントに差し込む。

お願い

- 温度調節レバーを「切」にして電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- なべをはずした状態で通電しないでください。

3.調理を始める。

ふたをして温度調節レバーを使用温度に合わせると通電ランプが点灯します。

適温になると通電ランプが消えますので調理を始めてください。

お願い

- 煮物調理は煮え具合を確かめながら温度を調節してください。
- 焼き物や炒め物はなべに食用油をひいてからお使いください。
- 蒸し物調理で皿や茶碗をなべに直接入れる際は、なべ表面のフッ素樹脂を傷つけないようアルミホイルをしいてください。

具が多いときや、急いで煮たいときはなべを直接ガスコンロにかけて下ごしらえができます。

注意

- 取っ手が熱くなっています。ミトンやふきん等を使用し、やけどに十分注意してください。
- ガスコンロでの加熱は10分以内にしてください。長時間の加熱は、取っ手が熱くなり危険です。

お願い

- 直火での空だきはしないでください。
- 鍋物調理以外は、なべを直火にかけないでください。
- なべは必ずガスコンロの中央に置いてください。
- 炎が取っ手にあたらないように火力を調節してください。
- ふたはなべからずらして使わないでください。
- 焼肉プレートは直火で使用しないでください。
- 電磁調理器では使用できません。

4.使用後は…

使用後は、温度調節レバーを「切」に戻してコンセントから電源プラグを抜いてください。

お願い

- 調理後は、なべが熱くなっていますのでミトンやふきんで持ってください。

調理例

なべ　カキのちり鍋　4人分　　温度 230→ 120

材　料

- カ　キ ･･････････････ 20～30個
- 白菜（大葉） ････････････････ 4枚
- ほうれん草 ･･････････････1 /2 束
- 長ねぎ ･･････････････････････ 2本
- にんじん ･･････････････････1 /2 本
- 生しいたけ ･･････････････････ 8枚
- えのきだけ･･････････････････ 1束
- 糸こんにゃく ････････････････ 1個
- 昆布 ･････････････････････････ 1枚
- 塩 ･････････････････････････････････ 少々
- 酢じょうゆ（合わせておく）
  - しょうゆ ･････････････････1 /2 カップ
  - 酢 ･･････････････････････････ 大さじ 2
  - 砂糖 ･･････････････････････････少々
- 薬味：あさつきの小口切り ･･････････ 適量
  - もみじおろし ･･････････････ 適量
  - （大根おろしに赤とうがらしを加えたもの）

① カキはザルに入れ、薄い塩水につけてふり洗いし、水気を切ります。
② 白菜は硬めにゆでて塩をふり、ほうれん草は塩ひとつまみ入れた熱湯で硬めにゆで、根元をそろえて水気を切ります。
③ 白菜を広げほうれん草をのせて巻き、5cm幅に切ります。
④ 長ねぎは 4～ 5cmの斜め切り、にんじんは花形の輪切りにし、生しいたけ・えのきだけは石づきをとります。糸こんにゃくは食べやすい長さに切ります。
⑤ なべに昆布を敷き、適量の水を入れてふたをして温度調節レバーを 230に合わせます。煮たったらカキ以外の材料を入れて煮え具合に応じて温度調節レバーを 120まで下げます。ほぼ火が通ったらカキを入れます。
⑥ 煮えたものから、酢じょうゆとお好みの薬味でいただきます。

焼肉プレート　バナナハンバーグ　4人分　　温度 230→ 160

材　料

ハンバーグの生地
- 牛ひき肉･････････････ 400g
- Ⓐ
  - 玉ねぎ（みじん切り）････1 /2個
  - 刻みパセリ･･･････････大さじ1
  - 卵･････････････････････1 /2個
  - パン粉･････････････1 /3カップ
  - 牛乳･･････････････････････少々
  - 油･･････････････････大さじ1 /2
  - 塩･･････････････････小さじ1 /3
  - こしょう･･････････････････少々

- バナナ･･････････････････････ 1本
- Ⓑ
  - トマトケチャップ････大さじ 2
  - パイナップルジュース･大さじ 1
  - ウスターソース････大さじ 1
  - バター･･･････････大さじ1 /2
- 刻みパセリ･･･････････････････少々
- サラダ油･･･････････････････適量

①バナナ3 /4本をフォークの背で細かくつぶし、残り1 /4本は飾り用に輪切りにしておきます。
② 玉ねぎを炒めて冷ましておき、パン粉は少量の牛乳で湿らせておきます。
③ 牛ひき肉に、つぶしたバナナとⒶの材料を混ぜてよく練り適当な大きさにまとめておきます。
④温度 230に合わせて、ランプが消えたらサラダ油を焼肉プレートにぬり③をへらの上にのせてすべり込ませます。
⑤裏返し、両面に焼き色がついたら、ふたをして温度 160に落とし約 8分焼きます。
⑥Ⓑの材料をひと煮してソースを作り、輪切りのバナナ・刻みパセリを飾り、ソースをかけます。

お手入れ

- 電源プラグを抜き、なべ・本体がさめてからお手入れをしてください。
- ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
- 台所用洗剤、スポンジなどを使い、金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナーは使用しないでください。

ふ　た

･･････････ 水洗いして水分をふき取ってください。

ふたが熱いうちに水をかけないでください。

な　べ

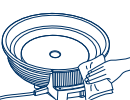
･･････････ スポンジで洗い必ず水分をふき取ってください。

こげつきや黒ずみは、水を入れ沸騰させてから樹脂製か木製のヘラで取除いてください。

熱　板

･･････････ 汚れや異物はふき取ってください。

こびりついた異物は細かいサンドペーパー（ 320番程度）で軽くみがき、固くしぼったふきんなどでふき取ってください。

本　体

･･････････ よくしぼったふきんでふいてください。

水洗いはしないでください。

フッ素樹脂加工について

なべはフッ素樹脂加工製です。加工面を保護するために次の点に注意してください。
① ヘラは樹脂製か木製のものを使用し、金属製のヘラは使わない。
② 調理の残りは放置しない。
③ 金属タワシや磨き粉等を使用しない。

こんなときは

こんな時は？	調べるところ	処　　置
通電ランプがつかない。	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	電源プラグをコンセントへ差し込んでください。
通電ランプがついたり消えたりする。	一定の温度に保つためで故障ではありません。	そのままお使いください。
なべから煙やにおいがでる。	故障ではありません。 最初は煙やにおいがでることがあります。	そのままお使いください。
使用中に" カチ、カチ " と音がする。	故障ではありません。 ヒーターの熱膨張によるものです。	そのままお使いください。

アフターサービス

1.保証書
- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間
お買い上げ日から 1年間です。

3.修理を依頼されるとき
「こんなときは」の項をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。
- 保証期間中の修理
  保証書の規定により無料修理します。
  商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か「お客様サービス係」までお申し出ください。
- 保証期間がすぎている修理
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店か「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間
- この焼肉プレート付電気グリルなべの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 5年です。
- 補修用性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合
「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共通化のため、一部予告なしに仕様や色を変更することがあります。

お客様サービス係
（フリーダイヤル） 0120– 337– 455
FAX　（ 0256） 93– 1077
お電話承り時間: 平日（月曜～金曜）午前9 時～午後5 時
〒959 -0292　新潟県燕市吉田西太田2084 -2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電源		100V　50- 60Hz共用
消費電力		1200W
なべの大きさ(約)	なべ	直径 240mm× 深さ 50mm
	焼肉プレート	直径 240mm× 深さ 35mm
製品寸法(約)	なべ使用時	360× 320× 165mm
	焼肉プレート使用時	300× 320× 155mm
製品質量(約)		3.4kg(ふた含む）
電源コード		1.4m
温度調節		切・保温(約 90℃) ～230℃

- この製品は、日本国内用に設計・販売しています。 電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

★長年ご使用の電気グリルなべの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷がついていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。 ●異常なこげくさい臭いがする。 ●その他の異常、故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店にご連絡ください。 点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。